

**ANALISI CRPA**

Dalle best practices operative, tecniche e gestionali alle piattaforme distributive: le priorità per avere successo

# Suini leggeri, un'opzione possibile

Nel 2013 le carni fresche e congelate provenienti dall'estero hanno raggiunto 935mila tonnellate

**P**rodurre il suino leggero in Italia? È una soluzione, ma non per tutti. Se è vero che il suino di 120 kg può essere la strategia alternativa alla produzione tradizionale del suino Dop e relative carni, l'allevatore che converte la propria produzione deve poter investire su strutture, risorse e competenze per presentarsi competitivo di fronte ai mercati del Nord Europa, puntando sulla massima qualità.

È una delle conclusioni cui si è giunti alla tavola rotonda organizzata dal Crpa a Reggio Emilia sul tema «Suino leggero in Italia. Un'opportunità per la filiera».

La situazione ormai è chiara. Da un lato, in Italia si registra un eccesso di produzione di suini pesanti immessi nel circuito Dop, accompagnato da un calo di redditività delle produzioni e dalla difficoltà nel valorizzare adeguatamente gli altri tagli del suino pesante non destinati ai salumi Dop. Dall'altro, per coprire la domanda di carne fresca e quella di tagli destinati alle produzioni industriali si ricorre alle importazioni (le carni suine fresche e congelate importate nel 2013 sono state pari a 935mila tonnellate).

«Per essere competitivi oggi nel settore suinicolo – ha affermato Giacomo Petri, del Consorzio universitario in ingegneria per la qualità e l'innovazione (Quinn) – è indispensabile produrre con requisiti qualitativi non inferiori a quelli della concorrenza estera e tenere in

conto il premio di prezzo riconosciuto dai segmenti a valle, rispetto alla concorrenza estera, vale a dire, con prezzo di vendita e costi di produzione accettabili».

Gli ostacoli alla competitività sono diversi e legati sia agli allevamenti (bassa efficienza energetica, scarsa diffusione di genetiche specifiche per il suino leggero, strutture non ideali per l'allevamento del suino leggero, mancanza di manodopera con competenze specifiche di produzione), sia a problemi di sistema (costo di energia, materie prime e manodopera, inoltre difficoltà di accesso al credito e normative stringenti su benessere animale, ambiente e sicurezza). «Quindi – ha concluso Petri – per creare una filiera del suino leggero in Italia abbiamo bisogno di due condizioni. Primo, l'allevatore che voglia convertire la propria produzione dovrà adottare le best practices operative, tecniche e gestionali. Secondo, serve un'organizzazione di sistema che renda possibile diversificare i canali di vendita, dotarsi di intermediari, fidelizzare la clientela di nicchia».

Nel 2010 il Crpa, insieme al mondo produttivo, in particolare Unapros, aveva messo in piedi un progetto di ricerca con l'obiettivo di intervenire sulla riorganizzazione della fase di allevamento distogliendo una parte dei suini dal circuito tute-

lato. «Tuttavia – ha spiegato Andrea Rossi, del Crpa – proprio tra il 2010 e il 2011 le quotazioni del suino sono passate da una media annua di 1,128 euro/kg a quella di 1,75 euro/kg. Alla luce di ciò, in accordo con i rappresentanti delle principali organizzazioni professionali, si è deciso di proseguire a lavorare nel circuito. Un risultato importante è stata l'intesa di filiera delle regioni del Nord firmata a Mantova nel luglio scorso, con cui si era anche stabilito di risolvere i nodi della definizione del peso morto di riferimento e dell'applicazione del sistema di classificazione delle carcasse suine. Sono state messe in campo tutte le risorse a supporto delle aziende per

l'interpretazione delle informazioni qualitative di ritorno dai macelli».

Ha proseguito Rossi: «Una seconda linea di intervento si è concentrata sull'analisi di esperienze attuali sulla produzione di un suino alternativo a quello pesante ovvero leggero/intermedio. L'obiettivo è quello di studiare le buone pratiche di adozione di produzioni non destinate al circuito Dop da parte degli allevamenti suinicoli, di far emergere i requisiti tecnico-gestionali e di elaborare i risultati in formato veicolabile agli allevamenti, ai macelli e agli operatori di settore». ●

**ALESSANDRA FERRETTI**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**SISTEMA SQN**

# Un marchio di qualità per il made in Italy

**P**er produrre con successo il suino leggero in Italia serve un buon sistema di comunicazione, magari attraverso il Sistema di qualità nazionale, e serve proporre un prodotto marchiato.

Sul tema si trovano d'accordo allevatori, organizzazioni di produttori e tecnici che hanno partecipato alla tavola rotonda del Crpa sul suino leggero.

«Dobbiamo puntare a far conoscere la carne suina e a mettere in piedi progetti per comunicare la differenza qualitativa con i suini esteri», ha affermato Domenico Lo Fiego, dell'Università di Modena e Reggio Emilia.

La filiera è d'accordo: occorre comunicare le differenze con l'import

«Gli strumenti per la comunicazione li abbiamo – aggiunge Andrea Rossi, del Crpa –. L'Sqn ha un potenziale enorme. Ne stiamo parlando da tre anni ormai e le regioni del Nord sono disposte a fare da capofila, ma di fatto siamo ancora fermi». Come conferma anche Giambattista Testa, libero professionista, «un progetto di suino leggero o intermedio può avere

successo solo se si fonda su un sistema di comunicazione e se il prodotto viene marchiato».

«Tracciabilità, informazione e macellazione eseguita nel momento giusto – ha riferito Antenore Cervi, presidente di Asser – sono gli elementi necessari per valorizzare il suino leggero italiano».

Mentre Lorenzo Fontanesi, presidente di Unapros, ha commentato: «La segmentazione è importante e ogni tipologia di produzione deve avere una propria specializzazione: il suino leggero, quello pesante e quello per la Dop, che al momento non

viene valorizzato come dovrebbe».

L'esperienza degli allevatori parla chiaro. Livio Zubiani, allevatore, testimonia: «Come allevatore di un suino leggero/intermedio, confermo che si tratta di un prodotto di nicchia, per cui non ho mai trovato uno sbocco sicuro».

Tanto che quando i paesi del Nord Europa hanno un surplus di produzione, la spingono verso l'Italia. Serve un discorso serio di filiera e serve poter marchiare il prodotto con nome e cognome e la dicitura "nato, allevato e macellato in Italia": sarà il consumatore a scegliere».

Aggiunge Michele Bonati, allevatore: «La mia esperienza è stata quella di produrre suino leggero, in parte con suinetti acquistati in Danimarca, in parte con suinetti nati e allevati qui. Dei primi sono stato soddisfatto, sia come resa, sia come tipo di produzione. La parte autoprodotta ha dato invece risultati mediocri, sia come incrementi, sia come resa. Il problema è che noi allevatori non riceviamo feedback dal consumatore per capire quello che vuole: siamo gli ultimi anelli della catena». ●

**A.F.**



PANIERE TIPICO

## E intanto le cosce sono diventate troppo «magre»

I maiali italiani sono troppo magri. Sembra una stranezza per la produzione dei suini «pesanti» alla base dei pregiati prosciutti a marchio Ue. Ma è proprio così: le cosce italiane di maiale sarebbero diventate troppo magre per essere trasformate nel prosciutto crudo di Parma Dop. Questo il risultato a cui sono giunti i ricercatori del Crpa di Reggio Emilia (Centro ricerche produzioni animali) attraverso l'applicazione, su un campione di 21.500 maiali destinati al circuito tutelato, definito dalle regole della Ue.

Di fatto, oltre il 20% del-

le cosce analizzate non rientrano nelle classi centrali U, R, O in cui devono confluire quelle destinate alle produzioni Dop, bensì nella E, il che ne decreta l'inidoneità alla trasformazione per il circuito tutelato. Già scossa da una crisi di sistema che dura da diversi anni, la suinicoltura italiana si trova così a dover fare i conti con un nuovo fronte che sta mandando in fibrillazione gli allevatori che producono per la Dop, e che alla luce dei risultati sopra riportati potrebbero vedere compromessa la loro redditività. Alle Fiere zootecniche in-

Oltre il 20% del campione analizzato non rientra nelle classi U,R,O destinate alle Dop

ternazionali che si terranno a Cremona dal 22 al 25 ottobre 2014, nello spazio dedicato Italpig, il comparto suinicolo troverà ampio spazio per affrontare, discutere e individuare possibili soluzioni ai suoi problemi più cogenti.

In 16 anni l'incremento di carne magra nelle cosce dei suini prodotti per diventare prosciutti di Parma Dop è stato del 23%. Una percentuale che ha sorpreso anche i ricercatori del Crpa.

«L'evoluzione dei tipi genetici prevalenti – spiega Andrea Rossi del Crpa – ha portato negli ultimi anni verso una popolazione suina caratterizzata da tagli di carne sempre più magri. Questo dato ci era noto. Non immaginavamo però che l'elaborazione effettuata nei mesi di marzo e aprile scorsi sul campione di 21.500 maiali portas-

se a quella percentuale di incremento, rispetto ai dati del 1998, che ci ha davvero sorpreso».

Il dilemma che si impone, a questo punto, è come utilizzare le cosce di classe E, prodotte per diventare prosciutto crudo Dop ma di fatto escluse da questo tipo di trasformazione. Occorre trovare uno sbocco commerciale per le cosce prodotte per la Dop ma che a causa dell'elevata percentuale di carne magra non possono fregiarsi del marchio.

«Il Sistema qualità nazionale – sottolinea Rossi – potrebbe rappresentare una valida opportunità perché potrebbe essere lo strumento in grado di valorizzare nel segmento della carne fresca cosce comunque prodotte con i crismi del Disciplinare di produzione del Prosciutto crudo di Parma». Un progetto su cui si sta già lavorando anche perché, nonostante la richiesta espressa da numerosi allevatori, molto difficilmente Bruxelles concederà una moratoria all'applicazione delle nuove equazioni di stima che sono già formalmente operative. ●

R.A.

